

Villa La Ripa
PSYCO Rosso IGT Toscana

Bezeichnung: Indicazione Geografica Tipica Toscana

Produktionsgemeinde: Arezzo

Rebsorten: Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 50%

Alkoholgehalt: 13,5-14% Vol.

Höhenlage Weinberg: 300 Meter

Ertrag in Liter pro Hektar: 5000 Liter/ha

Reberziehung: Zapfenkordon

Art der Weinlese: selektive Handlese

Erntezeit: Von der ersten Dekade im Oktober

Datum der Einführung: Dezember zwei Jahre nach dem Erntejahr.

Weinherstellung:

Alkoholische Gärung und Einmischung: Die Trauben werden entrappt und nur äußerst weich gepresst um die maximale Unversehrtheit der Traubenschalen zu gewährleisten. Während der alkoholischen Gärung werden mehrere Kelterungen durchgeführt, um aus den Schalen Aromen, Farbe und Tannine zu gewinnen. Nach der Einmischung der Traubentrester, die zwischen 8 und 12 Tagen dauert, findet der statt Abstich statt, bei dem der Wein vom Trester getrennt wird.

Malolaktische Gärung und Verfeinerung: Nach dem Abstich wird der Wein umgefüllt und die malolaktische Gärung durchlaufen. Psycho wird in Eichenholzfässer von 225 bis 500 Liter ausgebaut; Vor der Konsumfreigabe wird er 6 Monate in der Flasche verfeinert.

Analytische Hauptparameter:

- | | |
|-----------------|--------------------|
| - Alkoholgehalt | 13,5% Vol |
| - Gesamtsäure | 5,25 g/l Weinsäure |
| - pH | 3,45 |
| - Zucker | 1,5g/l |